

1. MILK PRODUCTIONS
2. TEMPERATURE
3. HYDROGEN PEROXIDE

SKRIPSI

PENGARUH SUHU PENYIMPANAN DAN SELANG WAKTU PENAMBAHAN HIDROGEN PEROKSIDA 0,05 PERSEN TERHADAP KUALITAS SUSU SAPI SEGAR



KK
KH. 1194/98
kur
P

MILIE
PERPUSTAKAAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA

OLEH :

ANIS KURNIANINGTIYAS

LAMONGAN - JAWA TIMUR

**FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
S U R A B A Y A
1 9 9 8**


PENGARUH SUHU PENYIMPANAN DAN SELANG WAKTU PENAMBAHAN
HIDROGEN PEROKSIDA 0,05 PERSEN TERHADAP
KUALITAS SUSU SAPI SEGAR

Skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Kedokteran Hewan
pada
Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Airlangga

Oleh
Anis Kurnianingtiyas

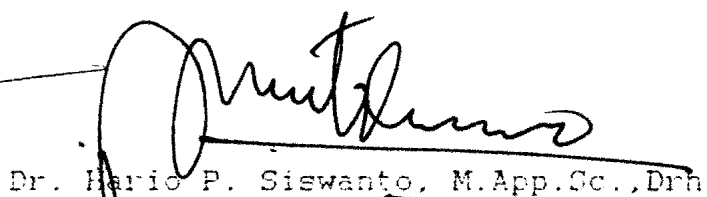
NIM. 069011688

Menyetujui
Komisi Pembimbing



Budi Santoso, Drh

Pembimbing Pertama



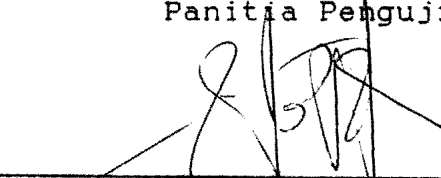
Dr. Hario P. Siswanto, M.App.Sc., Drh

Pembimbing Kedua

Setelah mempelajari dan menguji dengan sungguh-sungguh,
kami berpendapat bahwa tulisan ini baik ruang lingkup maupun
kualitasnya dapat diajukan sebagai skripsi untuk memperoleh
gelar Sarjana Kedokteran Hewan.


Menyetujui

Panitia Penguji




Dr. A.T. Soelih Estoepongastie, Drh

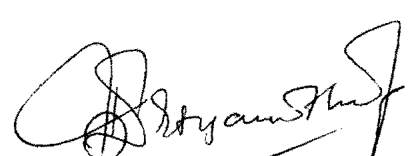
Ketua



Wiwiek Tyasningsih, M.Kes., Drh

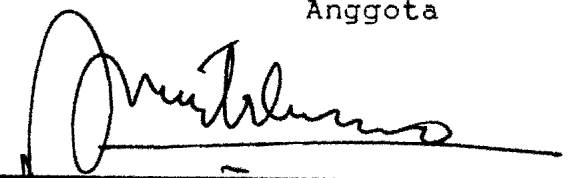
Sekretaris



Budi Santoso, Drh
Anggota

Setyawati Sigit, M.S., Drh

Anggota



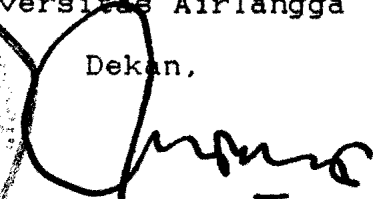
Dr. Hario P Siswanto, M.App.Sc., Drh
Anggota

Surabaya, 21 Juli 1998

Fakultas Kedokteran Hewan

Universitas Airlangga

Dekan,



Dr. Ismudiono, M.S., Drh

NIP. 130687297

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa :

1. Pada uji alkohol, penambahan hidrogen peroksida 0,05 persen langsung dan tiga jam setelah pemerahan pada suhu penyimpanan 27°C memberikan hasil negatif. Pada 4°C penambahan hidrogen peroksida langsung, tiga dan enam jam setelah pemerahan memberikan hasil negatif. Selama penyimpanan 16 jam kualitas susu masih baik.
2. Pada uji derajat asam dan jumlah bakteri dengan suhu penyimpanan 27°C , penambahan hidrogen peroksida langsung dan tiga jam setelah pemerahan masih dalam batas normal. Pada suhu penyimpanan 4°C derajat asam dan jumlah bakteri mengalami peningkatan tapi masih dalam batas normal.
3. Penambahan hidrogen peroksida 0,05 persen dapat mempertahankan kualitas susu dengan masa simpan kurang dari 16 jam pada suhu 27°C . Pada suhu penyimpanan 4°C sampai masa simpan 16 jam kualitas susu masih dalam keadaan baik.

6.2 Saran

Saran yang dapat diberikan dalam penelitian ini adalah :

1. Penambahan hidrogen peroksida sebaiknya dilakukan secepatnya setelah pemerahan untuk menghindari kontaminasi bakteri yang masuk dalam susu.
2. Susu yang telah ditambah hidrogen peroksida yang akan dikonsumsi harus dimasak untuk menghilangkan hidrogen peroksida yang mungkin masih tersisa.
3. Dilakukan penelitian lanjutan tentang lama waktu susu masih terjaga kualitasnya dengan penambahan hidrogen peroksida pada suhu penyimpanan 4°C.